

## Arbeitsblatt 1A

### Ideenwerkstatt „Kompost-Qualitätsmanager\*innen“

#### Leitfragen:

- Wie kann aus Bioabfall hergestellter Kompost die Umwelt schonen?
- Was gehört (nicht) in den Bioabfall – und warum (nicht)?
- Wie bringen wir die Verbraucher\*innen dazu, richtig zu trennen und Kompost zu verwenden?

Stichworte für die Recherche: Torf/Moorschutz/Bioplastik und weitere Störstoffe, Mythen, Irrtümer/Kommunikationskampagnen/Gebühren oder Strafen etc.)

### Ideenwerkstatt „Lebensmittelretter\*innen“

**Leitfrage:** Wie können wir Lebensmittel retten? (Handel, Restaurant, zuhause etc.):

**Gruppe 1:** Wegwurfgrund „Verdorben/entspricht nicht den vorgegebenen Normen oder ästhetischen Ansprüchen“

- **Stichworte für die Recherche:** Gefahren langer Lieferketten/Richtige Lagerung im Handel und zu Hause/Umgang mit Schimmel/Verbrauchsdatum vs. Mindesthaltbarkeit/Vermarktungsnormen (Größe und Form von Obst und Gemüse)/ästhetisches Empfinden überdenken etc.

**Gruppe 2:** Wegwurfgrund „Lebensmittelreste“

- **Stichworte für die Recherche:** Weitergabe – z. B. an „Die Tafel“/Konsum-Kontrolle: Einkaufslisten, Bedarfsermittlung und Vorausplanung/Einkochen von Obst und Gemüse/Reste-Verwertung/Einfrieren etc.